

5. Sitzung der BfR-Kommission für Zusatzstoffe, Erzeugnisse und Stoffe in der Tierernährung

Protokoll vom 15.März 2010

Die BfR-Kommission für Zusatzstoffe, Erzeugnisse und Stoffe in der Tierernährung wurde 2008 neu gegründet. Die Kommission berät zu spezifischen Fragen der Futtermittelsicherheit im Rahmen der Zulassung von Futtermittelzusatzstoffen sowie Erzeugnissen und Stoffen zur Verwendung in der Tierernährung. Die Beratungsergebnisse spiegeln den aktuellen Wissensstand insbesondere in den Bereichen Tierernährung, Ernährungsphysiologie, Futtermitteltechnologie sowie der chemischen Analytik wider. Die Arbeitsergebnisse der Kommission unterstützen nicht nur das BfR in seiner Bewertung, sondern dienen zudem als Entscheidungshilfe für die Überwachungsbehörden der Länder bei ihnen obliegenden Aufgaben im Rahmen der Futtermittelsicherheit und des gesundheitlichen Verbraucherschutzes.

1 Annahme der Tagesordnung

Die Tagesordnung wird einstimmig angenommen.

2 Mündliche Abfrage der Erklärung zu eventuellen Interessenkonflikten

Nach Auskunft der Teilnehmer liegen keine Interessenkonflikte in Bezug auf die in der Sitzung behandelten Themen vor.

3 Aktuelle Aktivitäten

Die Ergebnisse der Mitgliederbefragung der BfR-Kommissionen werden vorgestellt. Bezüglich der „Krisenexpertise“ wird angeregt, im Falle einer Futtermittelkrise auf die Möglichkeit einer Telefonkonferenz zurückzugreifen. Mit Blick auf die Identifizierung derjenigen Themen, die auf den Sitzungen der Kommission zukünftig besprochen werden sollten, wird vereinbart, dass das BfR diejenigen Problemfelder, bei denen es Beratungsbedarf hat, auflistet.

Die Mitglieder werden informiert über die im Jahre 2010 bevorstehende Neuberufung der Mitglieder der Kommissionen sowie über eine geplante Umbenennung der Kommission in „BfR-Kommission für Futtermittelsicherheit“. Inhaltlich werden dann auch „Unerwünschte Stoffe“ in der Tierernährung, deren möglicher „Carry over“ aus Futtermitteln in die Tiere und in Lebensmittel tierischen Ursprungs zu den in dieser Kommission zu diskutierenden Themengebieten gehören [Anmerkung: gegenwärtig sind die „Unerwünschten Stoffe“ noch konstitutiver Teil der Aufgaben der BfR-Kommission für Kontaminanten und andere gesundheitlich relevanten Stoffe in der Lebensmittelkette].

4 The Swedish salmonella control programme for feed

Herr Häggblom (Uppsala) berichtet über das Schwedische Programm zur Salmonellabekämpfung in (Misch)Futtermitteln. Als wesentliche Risikofaktoren bezüglich der Kontamination von Futtermitteln mit Salmonellen in Schweden werden genannt: Rohwaren (Ausgangserzeugnisse) tierischen oder pflanzlichen Ursprungs, eine ungenügende Hitzebehandlung im Verlauf der Mischfutterproduktion, Kondensationsprozesse und freies Wasser bei der Lagerung, Rekontamination/Kreuzkontamination von (Misch)Futtermitteln bzw. Futtermittelausgangserzeugnissen sowie ungenügende Säuberung von Gebäuden, Produktionseinrichtungen und Ausrüstungsgegenständen.

Die Futtermittelkontrolle in Schweden setzt an bei einer systematischen Kontrolle der Rohwaren, wobei Rohwaren tierischen Ursprungs besonderen Bedingungen unterliegen. Schwerpunkte der Prozesskontrolle in der Futtermittelindustrie sind: Monitoring/Überwachung der kritischen Kontrollpunkte, eine beinahe vollständige Hitzebehandlung der Futtermittel bzw. Futterkomponenten im Rahmen eines sog. Hygienisierungsprogramms.

Bei positivem Salmonella-Befund im landwirtschaftlichen Betrieb erfolgt grundsätzlich eine Überprüfung der Futtermittellieferanten. Generell ist die Kontrolle der Futtermittel auf Salmonella ein essentieller Bestandteil der Schwedischen Salmonellen-Kontrollstrategie. Allerdings gewährleistet das gegenwärtige Kontrollprogramm in Schweden jedoch keine 100%ige Sicherheit.

Bei der Diskussion des Vortrages stehen die Eckdaten der Hitzebehandlung der (Misch)Futtermittel im Mittelpunkt des Interesses. Danach beträgt in Schweden im Futtermittelmischer die angewendete Temperatur 75 °C bei einer zeitlichen Dauer von im Mittel 35 Sekunden. Die Ermittlung der kritischen Kontrollpunkte erfolgt empirisch. Als ein wesentliches Problem zeigte sich die Rekontamination der Futtermittel mit Salmonellen. Es stellt sich die Frage, ob es in praxi ausreicht, die kritischen Kontrollpunkte zu kontrollieren, oder ob ein (systematisches) Monitoring der Rohwaren erforderlich sei. Hingewiesen wird in diesem Zusammenhang auf die Unterschiede in der Agrarstruktur zwischen Schweden und Deutschland. So gibt es in Schweden z.B. wesentlich weniger aber sehr viel größere Futtermühlen (im Wesentlichen 15 vergleichsweise große Produktionsstätten) verglichen mit den Strukturen in Deutschland.

5 Rechtliche Grundlagen zur mikrobiellen Belastung (speziell Salmonellen) in Lebens- und Futtermitteln (LFGB und Lebensmittelhygieneverordnung)

Frau Marquardt (Wiggensbach) referiert zu den rechtlichen Grundlagen der mikrobiellen Belastung (speziell Salmonella) in Lebens- und Futtermitteln an Hand ausgewählter Beispiele aus dem Lebensmittel und Futtermittel-Gesetzbuch (LFGB) sowie der EU-Basisverordnung bzw. dem EU-Schnellwarnsystem (RASFF). Horizontale und vertikale rechtliche Regelungen werden diskutiert. Fazit: Bei mikrobieller Belastung durch Salmonella dürfen nach ihrer Ansicht Futtermittel nicht in Verkehr gebracht werden, da sie die Gesundheit des Menschen bzw. des Nutztieres gefährden. Aus belastetem Material wird eine „Planprobe“ (regelmäßig wiederkehrende Probennahme) mit dem Ziel gezogen, die Ursache für die Kontamination zu ermitteln und zu beheben. Das Prinzip der Rückverfolgbarkeit soll greifen, lt. Gesetzgeber.

6 Vorstellung eines Maßnahmenkataloges zur Minderung eines möglichen Eintrags von Salmonellen in die Nahrungsmittelkette über Salmonellen-kontaminierte Futtermittel; Bedeutung von mit Salmonellen kontaminierten Futtermitteln als Eintragsquelle von Salmonellen in die Nahrungsmittelkette in Deutschland - FAZIT

Frau Gerofke, BfR, stellt Arbeitshypothesen zur Thematik „Salmonellen im Futtermittel“ vor:

- Futtermittel spielen derzeit in Deutschland keine bedeutende Rolle als Eintragspfad von Salmonellen in die Nahrungsmittelkette.
- Werden Salmonellen auf anderen Ebenen/in anderen Bereichen der Nahrungsmittelkette erfolgreich reduziert, könnten Futtermittel als Eintragsquelle allerdings an Bedeutung gewinnen.

Im Verlaufe der Sitzungen zur Thematik „Salmonella in Futtermitteln“ stimmten die Kommissionsmitglieder dem Vorschlag des BfR zu, einen Maßnahmenkatalog zur Minderung eines

potenziellen Eintrags von Salmonella in die Nahrungsmittelkette über Salmonellenkontaminierte Futtermittel zu etablieren.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) geht im Vorfeld der Festlegung eines Maßnahmenkatalogs, mit dem Ziel der Minderung des Risikos des Eintrags von Salmonellen in die Nahrungsmittelkette über Salmonellenkontaminierte Futtermittel von der Prämisse aus, dass die einschlägigen gesetzlichen Vorgaben eingehalten und darüber hinaus von allen Beteiligten auf allen Stufen der Lebensmittelherstellungskette die gute landwirtschaftliche Praxis, die gute Herstellungspraxis bzw. die gute Hygienepaxis angewendet wird und sowohl bei Futtermittelunternehmen als auch bei Lebensmittelunternehmen entsprechende HACCP-Konzepte etabliert sind.

Von den Kommissionsmitgliedern werden – unter Berücksichtigung der Fachvorträge der Sitzungen – in der abschließenden Diskussion keine darüber hinausgehenden Maßnahmen identifiziert.

Grundsätzlich kristallisieren sich folgende kritische Punkte heraus, die besonderer Beachtung bedürfen:

Bereich: Futtermittel

- Eiweißquellen pflanzlichen Ursprungs (z.B. Ölschrote) gehören zu Hauptrisikofaktoren für Mischfutterproduktion
- Ein Eintrag „neuer“ Salmonella-Serovare ist über importierte Rohware möglich

Bereich: Übertragungswege

- gegenwärtig scheint eine Hauptquelle für Salmonella in den Beständen die horizontale Übertragung von Tier zu Tier zu sein;
- Notwendigkeit einer kritischen Würdigung der Offenstall-Haltung (Probleme mit Schädigern und Tauben);
- grundsätzlich ist ein Nachweis des Übergangs vom Salmonellenkontaminierten Futtermittel über das lebensmittelliefernde Tier bis hin zum Verbraucher notwendig;
- große Produktionsstätten (Ölmühlen) sind mit Blick auf Salmonella von besonderer Bedeutung;
- mögliche Rekontamination der Futtermittel mit Salmonellen durch Kühlluft und/oder Kühler (deshalb unabdingbar: Säurekonservierung nach hydrothermischer bzw. hydrothermisch-mechanischer Behandlung);
- Bedeutung von Staubeintrag und Luftführung; Bedeutung der Filtersysteme für die Lüfte;
- Aufgrund der unterschiedlichen Ansprüche und Besonderheiten einiger Keime sowie deren Überlebensstrategien werden häufig erst eine Kombination von Hygienisierungsverfahren und deren regelmäßige Anpassung wirksam (Hürdenkonzept);
- Notwendigkeit der strikten Einhaltung von Hygienisierungsmaßnahmen unter Einbeziehung eines HACCP-Konzeptes.

Bereich: Analytik

- Einfluss der Art der Probennahme auf Analyseergebnisse.

Fazit: Futtermittel spielen eine Rolle beim Eintrag von Salmonellen in die Lebensmittelkette. Das Ausmaß der von den Futtermitteln ausgehenden Gefahren und Risiken ist allerdings ungeklärt.

Forschungsbedarf besteht insbesondere bezüglich der Eintrittspfade. Hier sollte das Augenmerk auf die Ausgangserzeugnisse gelegt werden. Weiterer Forschungsbedarf wurde identifiziert im Bereich der Probennahme, der quantitativen Analytik sowie der Prozesskontrolle.

7 Aktuelle Probleme bei der Bewertung der Sicherheit von Futtermittel-Zusatzstoffen

Herr Boess, BfR, diskutiert aktuelle Fragen im Zusammenhang mit der Bewertung der Sicherheit von Futtermittelzusatzstoffen im Rahmen von Zulassungsanträgen: Extrapolation von Ergebnissen von Fütterungs- und Toleranzstudien an einer Tierart auf andere Tierarten.

8 Verschiedenes

Von den Mitgliedern der Kommission vorgeschlagene Themen für kommende Sitzungen:

- Abgrenzung Futtermittel / Futtermittelzusatzstoffe / Arzneistoffe
- organisch gebundene Spurenelemente und Bioverfügbarkeit

Als nächster Sitzungstermin wird der 30. September 2010 vereinbart. Beginn der Sitzung: 10:30 Uhr, Ende gegen 16:30 Uhr.